# 衛宮さんちの今日のごはん

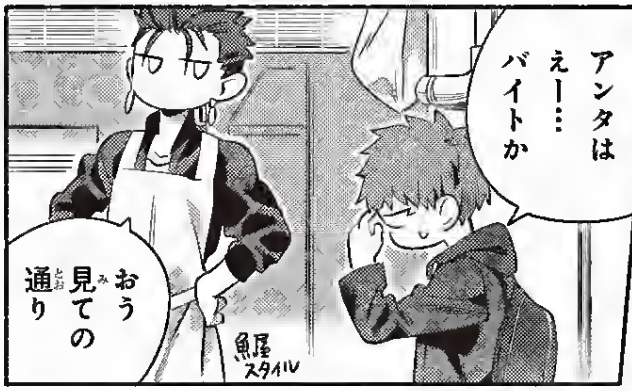
Tales of MEAL for FATE/Characters

漫画：TAa

原作「TYPE-MOON」
料理監修：日野まこと

## 第2話 鮭ときのこのバターホイル焼き

■ただならぬ雰囲気の魚屋さん登場――



(C)TYPE-MOON

※この漫画はフィクションです。実在の人物・団体・事件などには一切関係ありません。

鮭か
良いな
蒸しても
美味い
よなァ…
決めた
夕飯は
ホイル焼きに
する
なんだ？
そりゃ
美味いのか
簡単に
出来る割に
美味いと思う
三切れくれ
ほほう
よし
それ
オレにも
食わせろ
ホイル焼きをそちらに
興味がわいた
はあ？
安心しな
自分の分の
金は払う
四切れ
入れといたわ
チャリ
いや
そういう事
じゃなくて
んじゃな
あとで行くから
用意しとけよ
ニヤ
おお
なんと出迎えが
セイバーとは

よお
魔力を感じて来てみれば
何をしに来たのです
坊主に聞いてねえ？飯食いに来たんだよ
あがるぜ
めし
ちょっとランサー

坊主
これ土産
ガサ
ええ
わざわざどうも…
ってこれ酒じゃないか！
全部！
なんだ飲めんのか
未成年だよ俺は！
こまけえ事を気にすんなよ～
ごっかくなれんぞ

これは藤ねえ行きだな
飯まで弟子にやってろぜ
ヒラヒラ

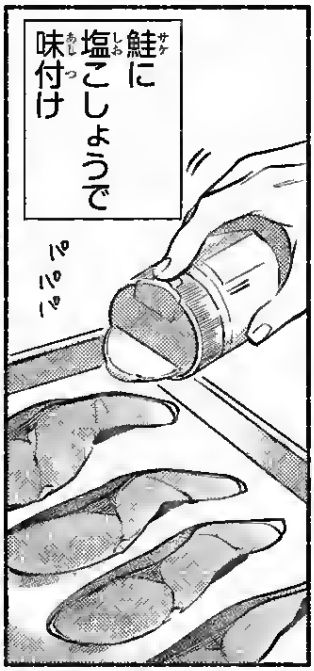
さてと
…そういえば
アイルランドって鮭が有名だったような
スモークサーモンとか

ケルト神話的には
あれだな
フィン・マックールの
知恵の鮭とか
なんとか
親指
かむかむ

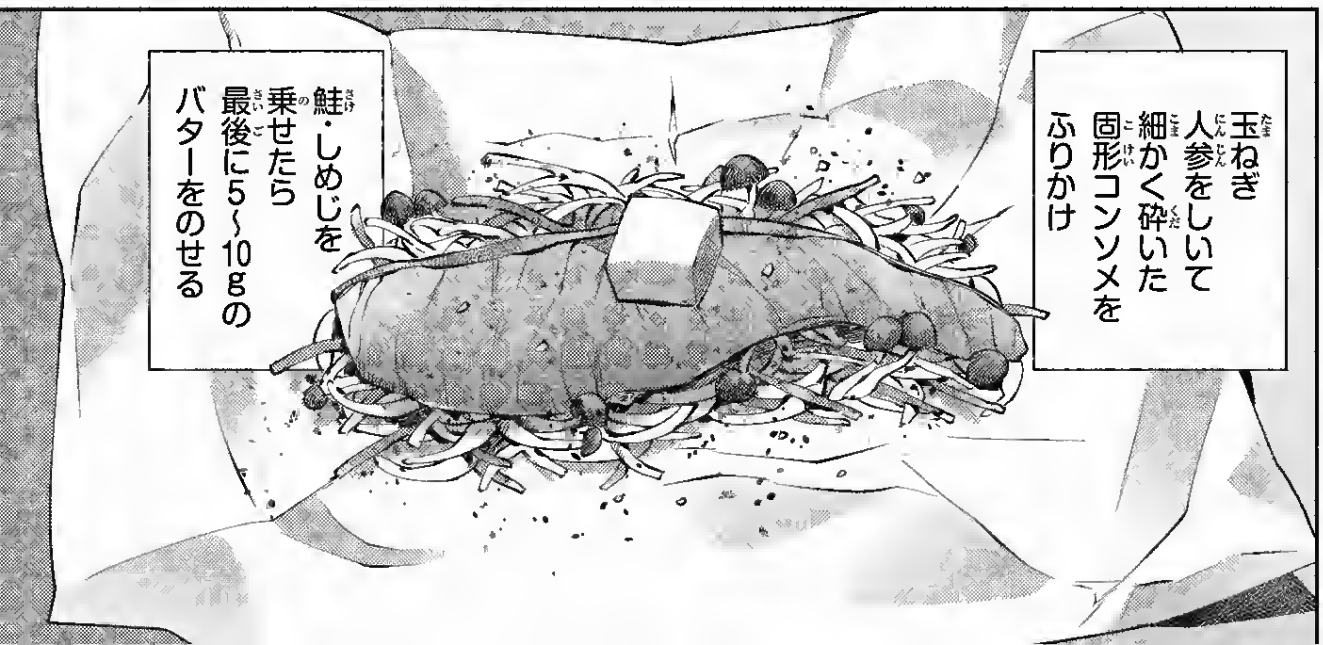
酒を少しと
両面に塩を
少しふって
5〜10分放置
パラパラ
味付けではなく
生臭みを
とるためのもの

切り身から
水分が
出てきたら
よく拭き取る

玉ねぎ人参は
薄めにスライス
しめじは
ほぐしておく


鮭に
塩こしょうで
味付け
パパパ

ここで
ホイル
バリ


玉ねぎ
人参をしいて
細かく砕いた
固形コンソメを
ふりかけ
鮭・しめじを
乗せたら
最後に5〜10gの
バターをのせる

ホイルは
両端を包んで
フライパンに並べ
くるっ
と
蓋をして
弱火で
15~20分
蒸し焼きに
パコ

あとは
そうだな
副菜2種と
汁物…
ん？
しつこい
ようですが
突然
ランサー
どうしたの
です
？
何か
あったのでは

さっきも
言ったが
飯だよ飯
そんなコワイ顔
しなさんな
間桐の嬢ちゃんと
ライダーがな
坊主の飯は
美味いのなんのと
言っていたのを
思い出したんで
今日は
2人とも
いないのな？
むっ
事実です
シロウの作る料理は
美味しいですから
2人は
自宅ですので

そういう事であれば
仕方ありません
今夜は食事を
共にしましょう
何？
坊主の飯は
騎士王さまの
許可がいるって？
いやあこ
ただいま～
あれ～
ランサーさん
じゃない
なんで？
いらっしゃい
おっ
タイガの
姉ちゃん
邪魔してるよ
もう
できるから
ほら
座った
座った
ほーい

仕上げ
あとは最後に
パセリを
加えて…
えーと
今晩は
鮭の
ホイル焼きです
どーぞ
ほお
なるほどね
こうして蒸すわけ
ほわっ

んじゃまあ
さっそく
ふか
おお！
うめえ！
この味付け
良いじゃねえか
やっぱ
野菜が
甘い
それにプラス
少し醤油を
たらしても
美味いんだが
バター醤油は
定番だし
今回はこれを
作ってみたんだけど
わさびマヨネーズのソース
わさび 2g
＋
しょう油 1.2滴
＋
マヨネーズ 大さじ4
わさび
マヨ
トン
トン
いやこれ
うめえなあ
おい！
そりゃ
よかった
うま
うま
…さっきまで
ツンツン
してたのに
これはまあ…

次回更新は3月29日（火）

# 鮭ときのこのバターホイル焼き

〔材料〕 4人分

| | |
|---|---|
| 生鮭 | 4切れ |
| 玉ねぎ | 1個 |
| しめじ | 1/2房 |
| 人参 | 1/2本 |
| パセリ | 少量 |
| （調味料） | |
| 塩・こしょう | 適量 |
| コンソメ | 1/2個 |
| 酒 | 少々 |
| バター | 適量 |

❶ 生鮭に少量の酒をふり、両面に塩を少々ふり5〜10分程おく（塩は味付ではなく生臭みをとるためのもの）
切身から水分がでてきたらキッチンペーパーでよくふき取る

❷ 玉ねぎ、人参は薄めにスライス。しめじは食べやすいサイズにほぐす。パセリはみじん切りにする（乾燥パセリでもOK）

❸ 生鮭に塩・こしょうして味付け。
固形コンソメは細かくくだく。

❹ ホイルを広げて玉ねぎ、人参をしき、細かくくだいたコンソメを少量ふりかける。野菜の上に鮭、しめじを乗せ、最後に5〜10gのバターを乗せてホイルに包む。
（この時 魚の皮が野菜につかない事。皮と野菜がつくと、少なからず皮の臭みが野菜にうつる為）

❺ フライパンに❹のホイル包みを並べ フタをし、15〜20分程蒸し焼きにする。（フライパンのこげつきが気になる人は、蒸す時に少量の水を入れる。）

❻ 火が通ったか確認し、最後にパセリをふって完成!!

お好みで↑ソースやしょう油をかけてもおいしい!!

## わさびマヨネーズのソース

| | |
|---|---|
| わさび | 2g |
| しょう油 | 1.2滴 |
| マヨネーズ | 大さじ4 |

塩鮭は中にまで塩が回っている分、生臭みも奥まで回っています。
蒸すとその生臭さが表に出てくるので塩鮭は蒸し料理に不向き。
生鮭を買おう

生鮭でも臭みが気になる時は…
① 皮を取りのぞく
② 焼いてからホイル蒸しにする